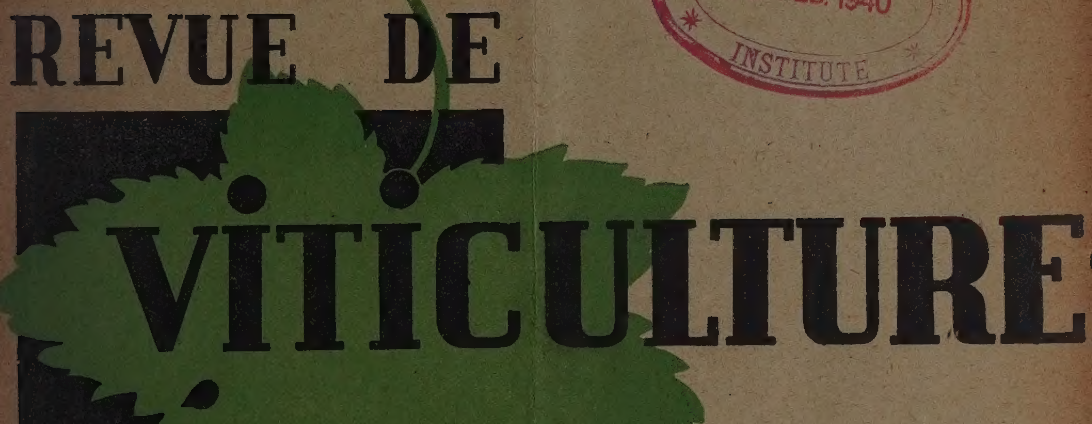
REVUE DE



VITICULTURE

R.B. Sibia



FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 22 FÉVRIER — N° 2382 —

47[e] Année. - Tome XCII | N° 2.382 | Paris, 22 Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213
Téléphone : Odéon 10-32

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

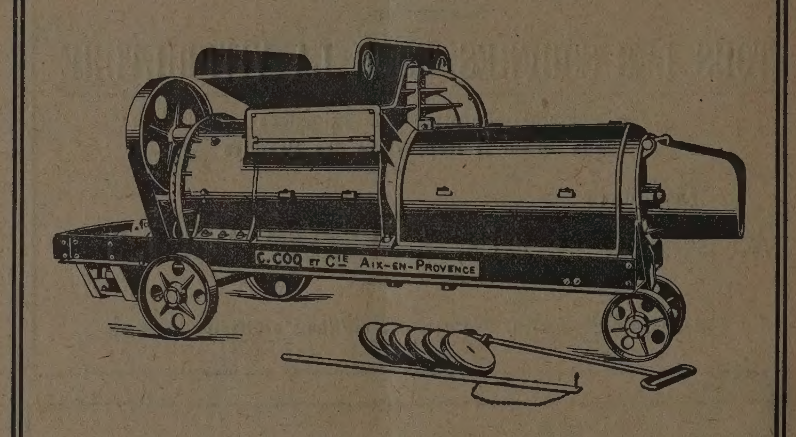

FONDÉE EN 1665


Economisez sur
vos soufrages
SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre.
SOUFRALO est le seul soufre " activé " mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.
Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"
SOUFRALO
ETABts R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816



NOUVEAU PRESSOIR CONTINU
A VITESSE LENTE

— — LE PLUS MODERNE — —
NOMBREUX PERFECTIONNEMENTS

— — POUR LA PUISSANCE MINIMUM — —
LE MAXIMUM DE RENDEMENT ET DE QUALITÉ

Le pressoir à vis de 400 m/m ne prend que 6 CV

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE

Le matériel vinicole COQ est à la tête du progrès

47e ANNÉE. Tome XCII No 2.382 Paris, 22 Février 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

LA VINERIE

INDUSTRIALISATION MODERNE DE LA VINIFICATION (1)

CHAPITRE IV

Produits alcooliques

Des produits alcoolisés ou vineux, nous passons enfin aux eaux-de-vie, aux 3/6 et à l'alcool de vin rectifié.

Là, le problème de qualité, tout en partant de cépages et de terroirs ordinaires, donc bon marché, peut être obtenu par des distillations faites dorénavant sous vide, et non plus sous pression atmosphérique.

Industrie toute nouvelle, obéissant donc en tout point, aux objurgations de nos Ministres. Les résultats que nous avons obtenus sont tellement remarquables qu'on pourrait douter de notre parole. Nous allons donc nous contenter de reproduire l'appréciation qu'en a faite M. Flanzy, le distingué directeur de la Station œnologique de Narbonne, dans une étude d'ensemble « Sur la composition des eaux-de-vie », qui a paru dans les *Annales de Technologie agricole* (t. I, 1938, p. 116). Voici ce qu'il en dit :

« L'essai a été réalisé industriellement à Narbonne en notre présence.

« L'appareil a fonctionné sous une pression variant de 100 à 150 millimètres de mercure et la température de distillation correspondante était située entre 40 et 45° C.

« Tout d'abord on est frappé par les caractères organoleptiques de ces eaux-de-vie. Elles ont un bouquet extraordinaire, un arôme où l'on perçoit un parfum de vanille. Abandonnées à l'évaporation spontanée, elles laissent subsister un parfum délicieux nettement perceptible même après quelques jours, alors que les eaux-de-vie ordinaires ne laissent plus trace de parfum après

(1) Voir *Revue*, Nos 2358, 2362-63, 2368-69, 2375, 2377, pages 217, 275, 329, 5, 27 et 63.

vingt-quatre heures. Au goût elles sont moelleuses, sans l'impression désagréable du « feu » que donnent la plupart des eaux-de-vie fraîchement distillées. Devant de tels caractères on s'attend à une valeur particulière du non-alcool, ce qui a lieu. Mais le non-alcool est très légèrement inférieur à la limite de 280.

« Le non-alcool atteint seulement 233,6 au lieu de 428 sous pression atmosphérique. Il a diminué par conséquent de 45 p. 100.

« C'est le moment de rappeler le but de l'industrie des eaux-de-vie : extraire cet esprit contenu dans le vin, l'extraire aussi pur que possible. Les techniques primitives donnaient bien cet esprit, mais combien souillé par la réaction de parois surchauffées sur les produits extractifs, d'où ce goût de cuit, d'où encore le goût de feu des eaux-de-vie fraîchement distillées. Aussi cet esprit était-il accompagné de tous ces produits étrangers élaborés au cours d'une distillation défectueuse ou dans leur appareillage trop primitif. Mais peu à peu celui-ci et celle-là se sont perfectionnés ; le non-alcool s'est amenuisé par la diminution de ces constituants accidentels. Ne devrait-on pas essayer de les éliminer complètement ?...

« On sait aujourd'hui, que seule la distillation sous vide permet d'extraire tout constituant en le *respectant*. Les premiers résultats que nous donne cette technique éclairent singulièrement cette question du non-alcool. Il est incontestable que de telles eaux-de-vie sont autrement savoureuses que toutes les autres. Or, la dégustation n'est-elle pas plus sensible et sûre que l'analyse, et ne devrait-elle pas constituer le moyen essentiel d'investigation, en attendant des méthodes plus sûres et plus exactes ? Aussi est-il paradoxal de voir, en vertu du décret du 28 juin 1938, de telles eaux-de-vie proscrites du marché libre des alcools et livrées obligatoirement à l'Etat.

. . . .

« Conclusions : *La production des eaux-de-vie par la distillation sous vide.* La qualité gustative de ces eaux-de-vie est extraordinaire, malheureusement leur non-alcool est voisin de 200 seulement... »

— On ne peut être plus prodigue d'éloges.

Tout irait donc pour le mieux si nous n'étions pas emprisonné dans le fouillis des lois et des règlements. Ces règlements exigent que les eaux-de-vie aient à l'analyse un minimum de 280 grammes de « non-alcool » (ils disent même d'impuretés !) par hectolitre à 100°. Or, nos eaux-de-vie sous vide n'y arrivent pas.

La solution serait des plus simples : un règlement de plus qui s'appliquerait spécialement aux eaux-de-vie faites sous vide, et qui admettrait pour celles-là un minimum de 150 grammes par exemple.

La distillation sous vide étant forcément d'allure industrielle, est donc inaccessible aux bouilleurs de cru. Surveillée de près par la permanence des Agents du fisc, la nouvelle grande industrie de l'eau-de-vie sous vide devrait du même coup obtenir un acquit à caution bleu ou vert qui, aux yeux de l'acheteur, constituerait son certificat de vitaminosité et de parfaite correction.

Il y a du reste un moyen légal et facile d'augmenter le non-alcool actuel, c'est de délayer de la lie fraîche dans le vin à distiller, et du même coup l'on

accroîtra sensiblement le bon parfum œnanthique de l'eau-de-vie. Nous en reparlerons au chapitre suivant.

Car, il y a un point important que l'article de M. Flanzy n'a pas mis en lumière : c'est que l'eau-de-vie faite sous vide est une arme décisive contre *l'alcoolisme.* Qu'il s'agisse de consommation abusive ou de psychoses passagères, ce seront phénomènes *viniques* ce qui sera beaucoup moins grave. On ne sera exposé qu'à une névrite, et non pas à la sclérose et à la cirrhose du foie, qui ne pardonnent pas.

Bien vinique, l'eau-de-vie se marie instantanément, sans exiger la moindre durée de cuvaison, avec tous les vins, doux ou secs, apéritifs, fruits à l'eau-de-vie et liqueurs.

Elle sera la bienvenue dans le corps médical, et méritera bien d'être classée parmi les industries alimentaires nouvelles les plus intéressantes.

Ces mêmes qualités hygiéniques caractériseront aussi les 3/6 à 85/86° G. L. et également encore les alcools rectifiés qui atteindront facilement 98° et davantage. Ce haut degré absolument interdit aux alcools rectifiés sous pression atmosphérique (à moins que l'on emploie les procédés chimiques de déshydratation) est encore une marque distinctive du « sous vide », ainsi que la douceur de la dégustation.

Tout cela est dû aux basses températures de distillation sous vide ; tous les biocatalyseurs diastasiques ou autres, engendrés par la levure de fermentation, sont rigoureusement respectés par le vide.

Grâce au vide la température de distillation et de rectification est très basse, et de ce fait il n'y a plus d'estérisations possibles entre l'alcool et les acides gras. Le vide s'oppose aux azéotropismes.

Alors les acides gras, dont les températures d'ébullition sont élevées (formique 105°3, acétique 117°3, propionique 141°, butyrique 160°, etc...) ne peuvent plus accompagner le flegme dans la rectificatrice, on en est débarrassé.

De tout cela il résulte qu'il n'y a guère que les parfums du raisin et les produits de la fermentation qui, en raison de leur tension de vapeur et de leur grande solubilité, sont entraînées, et leur ensemble procure cette distinction de goût qui a émerveillé M. Flanzy.

Voilà donc une possibilité de plus de produire, avec des raisins de race vulgaire, des spiritueux à la fois très bons et très inoffensifs. Car, nous devons prévenir que c'est avec des vins de Narbonne à peine normaux, et non pas du tout avec des vins purs pasteurisés, que l'on a obtenu de pareils résultats. Que sera-ce quand les vins auront été faits par les nouvelles méthodes pasteuriennes ?

Si le Gouvernement, abandonnant un moment les grands soucis de l'heure présente, comprend bien son rôle de tuteur de la santé française, il frappera l'opinion publique, non seulement des Français, mais de toutes les nations, en n'autorisant plus d'autres spiritueux pour la consommation de bouche, que ceux qui proviendront des fruits et qui de plus auront été distillés ou rectifiés *sous vide.*

L'on ne peut pas s'y tromper d'ailleurs par la simple dégustation.

Riche en raisins et en pommes, la France trouvera donc dans les spiritueux qui en proviendront une source énorme de produits d'exportation, et nos viticulteurs, loin d'arracher leurs vignes, en augmenteront la plantation.

Pour la distillerie, le vide va créer une évolution de même importance que celle qu'il a produite en sucrerie il y a environ quatre-vingts ans.

— Nous venions d'achever ces lignes lorsque nous arriva le bulletin de juin de l'*Office International du Vin*, qui se termine (p. 181) par un intéressant rapport de M. Luis Cincinnato da Costa, professeur à l'Institut supérieur d'Agronomie de Lisbonne. Il est intitulé : « Le problème des eaux-de-vie et des alcools. Influence de leur provenance et de leur degré dans le vinage ». Nous allons en reproduire quelques passages qui vont très heureusement compléter et confirmer nos théories.

« L'expérience nous montre la meilleure qualité des vins bonifiés par les alcools vineux de basse graduation, c'est-à-dire par les eaux-de-vie. Donc ceci nous amène à considérer s'il ne serait pas plus profitable, pour l'amélioration de la qualité, d'appliquer les bonnes eaux-de-vie de vin dans la préparation des vins de liqueur gardant tous les autres alcools pour des fins exclusivement industrielles.

« C'est le cas du vin de Porto, *toujours bonifié par la bonne eau-de-vie* de 76 à 78° centésimaux, fait savamment remarqué par l'éminent œnologue italien Dr Garino-Canina dans son étude sur les vins de Marsala, où il affirme « actuellement dans l'industrie des vins de liqueur on emploie, par des raisons de prix, l'alcool de céréales et de mélasse additionné au moment de leur expédition, au grand dommage de l'excellence du produit, l'aspect économique l'emportant sur la technique. »

Et peu après « Considérons la région du Douro où l'on a su garder une protection efficace sur le fameux vin de Porto. »

Et encore : « La renommée dont légitimement jouissent les vins de Porto desquels le Portugal exporte annuellement 200.000 hectolitres pour la France même, la patrie des vins fins, nous mène à réfléchir sur le futur de notre production œnologique semblable d'autant plus que, par rapport au Xerez, Madère, Muscat de Rivesaltes et Tokay, l'alcoolisation faite exclusivement au moyen de l'alcool de vin *est la seule admise et convenablement disciplinée* ».

« Ces mots, entourés de l'autorité scientifique d'un des plus célèbres œnologues italiens — un de ceux qui furent chargés par le Gouvernement d'étudier en Sicile les possibilités de perfectionnement de la fabrication des vins de Marsala (1) — prouvent assez nettement que le Portugal possède une technique parfaite pour la préparation de ses vins de liqueur, son exemple devant être suivi par tous les pays viticoles.

« Le problème offre le plus grand intérêt au moment où la tendance de l'œnologie moderne est, comme nous l'avons dit, de suivre franchement la politique de qualité.

(1) Préoccupation que le Gouvernement français devrait bien imiter pour la création des vineries industrialisées.

« Puisqu'il s'agit de « bonification », les vins de liqueur les plus distingués doivent être, pour sûr, ceux auxquels a été ajoutée la meilleure eau-de-vie d'une graduation convenable, car, en effet, c'est elle, parmi les alcools, qui rend au produit ses qualités les plus appréciables. »

. . . .

« Ces Cognacs, originaires d'eaux-de-vie de vin d'une finesse irréprochable, lesquels ont d'abord environ 60° centésimaux — puisqu'il faut compter sur l'abaissement naturel de degré dû à l'écoulement de temps — contiennent, généralement, 300 milligrammes p. 100 de « non-alcool » par rapport à l'alcool à 100°. Villavechia nous assure qu'après un vieillissement considérable des produits, ce pourcentage peut atteindre 600 ou 700 milligrammes. »

. . . .

« Le parfum aigu qui valorise les eaux-de-vie vieilles est dû à l'accroissement des produits d'oxydation et d'éthérification formés surtout grâce aux acides volatils et aldéhydes. »

. . . .

« On n'obtient guère de bonification directe par l'alcool, contrairement à ce qui arrive avec la bonne eau-de-vie de vin. »

. . . .

« Il faut aussi bien considérer la nature du « non alcool » ce qui doit nous montrer que même par rapport aux alcools rectifiés il faut reconnaître la supériorité de ceux provenant du vin. »

. . . .

Une citation de M. Semichon :

« Le temps était un facteur indispensable à la consécration de ces qualités des alcools de vin rectifiés et ce ne fut en effet, qu'une dizaine d'années plus tard qu'ils s'imposèrent définitivement dans ces nouveaux débouchés, gagnés cette fois par la vigne sur la betterave. »

Enfin, la conclusion de M. Cincinnato da Costa :

« Dans la bonification des vins de liqueur, spécialement de ceux auxquels l'âge apporte d'exceptionnelles qualités d'arôme et finesse, l'on doit employer de préférence les bonnes eaux-de-vie de vin à degré alcoolique non supérieur à 78° centésimaux. Dans la plupart des cas ce degré oscille entre 76 et 78°. »

Ces citations précisent bien les formules actuelles de la fabrication des vins liquoreux.

C'est vrai pour l'utilisation des eaux-de-vie distillées sous pression atmosphérique. Cela va changer avec les eaux-de-vie distillées sous vide.

Cela montre en tout cas combien nous avons raison de protester contre l'emploi d'alcool de rétrocession dans les vins liquoreux des Roussillonnais. S'ils veulent triompher de l'importation des liquoreux portugais, espagnols, italiens ou grecs, il faut qu'ils exigent de l'État qu'on leur procure de la bonne eau-de-vie sous vide, à 76-78°, laquelle ennoblira encore beaucoup leurs crus nobles. Dans ces conditions-là, ils maintiendront encore plus facilement les

distances avec les liquoreux populaires. En même temps, n'ayant plus besoin de vieillissement, ils l'emporteront sur leurs concurrents par le bon marché. Eux aussi ne doivent pas perdre de vue qu'il faut toujours de plus en plus de qualité, qu'il faut toujours exceller.

Et le consommateur, reconnaissant, leur accordera la préférence sur les liquoreux étrangers. Il faut lutter pour conserver l'avantage.

Le changement est très net.

Actuellement que l'on boive l'eau-de-vie telle quelle au petit verre, ou bien qu'on l'emploie pour viner un vin liquoreux, non seulement il faut que cette eau-de-vie ait été vieillie, mais de plus il faut, pour le vin liquoreux, un second vieillissement, afin de bien marier les qualités de l'un à celles de l'autre. Les résultats sont alors parfaits, mais c'est cher, parce que tous ces vieillissements sont chers comme logement, consume et perte d'intérêts de l'argent.

Aujourd'hui, avec l'eau-de-vie sous vide qui est bonne à boire *tout de suite*, nous pouvons obtenir des vins de liqueur, bons eux aussi à boire tout de suite, ce qui va être singulièrement favorable pour le prix de ces vins *populaires*.

Dès que notre eau-de-vie est sortie du vin en lui arrachant ses fins parfums, et se libérant, au contraire, de tout ce qui serait déplaisant, elle ne demande qu'à contracter aussitôt un nouveau mariage. Comme dot elle apporte tout ce qu'elle a su soustraire à son premier mari, avec la simplicité du vide qui a été l'aimable cambrioleur. Les cambrioleurs n'emportent que ce qui a de la valeur.

Et alors pourquoi attendre la vieillesse ? Vive la jeunesse. Nous en avons tous les agréments.

C'est du moins comme cela que nous interprétons la façon dont les choses vont se passer désormais, et l'on constatera d'ailleurs que tout au long de ces pages, jamais nous n'avons dénigré les mistellages, ni sur le jus, ni sur les sirops. C'est une technique si facile !

L'eau-de-vie sous vide, pleine de jeunesse communicative, grâce à ses vitamines, va constituer la meilleure manière de faire boire tout le long de l'année du jus de raisin parfaitement conservé avec toute sa virginité.

Car les procédés actuels de conservation des jus sont coûteux et ce n'est pas encore la perfection.

Ce n'est pas suffisant que l'État exhorte à « l'amélioration de qualité des produits français ». Il faut qu'il y aide par des encouragements.

Voici celui que nous proposons :

Qu'est-ce que cela peut bien faire à l'État que les vins liquoreux soient obtenus par l'une ou l'autre des trois recettes :

Mistellage direct des jus.

Demi-mistellage suivant la loi Pams.

Ou enfin, vins olozymes par la concentration préalable des jus ?

Qu'il mette donc une seule et même taxation pour ces trois sortes de liquoreux, tout comme il n'y a qu'un seul et même droit de circulation pour nos vins secs, qu'ils soient nobles, bourgeois ou populaires. Ce sont des vins eux aussi, ne l'oublions pas. Il est injuste de les traiter en spiritueux.

Les liquoreux aboutissant en moyenne à un degré total compris entre deux

fois et deux fois et demie celui de nos vins secs, qui oscillent de 8°5 à 15°, que l'État impose uniformément les vins liquoreux à deux fois le droit de circulation des vins secs, c'est-à-dire à 70 francs l'hectolitre au lieu de 35 francs.

C'est le consommateur qui manifestera sa préférence entre les trois recettes de fabrication, et très obéissant, le vinificateur se conformera aux demandes de des clients.

Pourquoi chercher la vexation et la complication ? Toutefois, protecteur du progrès de qualité qu'il sollicite, l'État n'a qu'à imposer une seule condition : ne pas y admettre autre chose que de la *vraie* et *authentique eau-de-vie de raisin.* Et tout le monde sera content, l'État, les viticulteurs et les consommateurs.

(*A suivre*) E. BARBET.

VIGNOBLES ET VINS DE TURQUIE

Le magnifique élan de redressement économique de la République turque s'étend également à la viticulture et à l'œnologie.

THRACE. — La reconstitution du vignoble de Thrace s'effectue avec méthode et la culture des meilleurs cépages européens permet, dès à présent, d'obtenir des vins présentant des caractères particuliers intéressants. La Turquie tend à ne plus être, uniquement, un pays fournisseur de vins de coupages ou servant de matières premières aux vins étrangers ; elle est susceptible, maintenant, de présenter des types de vins complets.

La Fabrique de Tekirdag fournit régulièrement plusieurs millions de litres de vins obtenus à l'aide d'un outillage mécanique et d'une technique scientifique des plus modernes. Ces vins jouissent d'une grande faveur auprès des pays nordiques. Ils sont les suivants :

D'excellents vins rouges aux éléments constitutifs bien équilibrés, à goût de violette caractéristique, dus surtout aux cépages Papas-Karasi et Ada-Karasi, à vieillissement naturel distingué et assez rapide, donnant de bonnes bouteilles, pouvant être comparées à des vins de crus.

Des vins blancs demi-secs et secs (cépage : Yapincak) convenablement obtenus ; ces vins de table sont bons, meilleurs en demi-secs qu'en secs. Ces derniers, au bout de deux années, perdent un peu leur goût de terroir, mais ils madérisent ensuite assez rapidement. L'adoption et la vinification rationnelles de cépages français provenant des meilleurs crus permettent d'obtenir des vins plus légers et plus bouquetés. Les essais de vinification, tentés depuis deux années à Tekirdag (Thrace) sont concluants.

Enfin, un vin sec, alcoolique, d'un caractère particulier au cépage Karasakiz, recherché depuis longtemps par les distillateurs européens fabriquant des imitations de « Cognac ».

Les ILES TURQUES de la mer de Marmara et de la mer Egée (Bozcaada) fournissent des vins généreux, rouges (cépages Kuntra) et blancs, qui pourraient facilement être classés comme « vins doux naturels ».

L'ANATOLIE offre à l'œnologue de véritables richesses viticoles. L'Administration des Monopoles tente, d'abord, l'utilisation des produits des grandes

étendues vignobles des environs d'Izmir (raisins Sultanine) qui, jusqu'à ce jour, étaient uniquement exportés et appréciés dans le monde entier comme « raisins secs sans pépins ». La mise au point actuelle d'une formule de vins blancs demi-secs est réalisée ; en sec, elle est à l'étude. Les vins obtenus jusqu'à ce jour ont les caractéristiques des vins secs des pays chauds, mais, en particulier pour les demi-secs, une belle couleur jaune-verdâtre et une douceur légèrement fruitée qui plaisent aux consommateurs européens. Le climat à température élevée de cette belle région viticole a incité l'Administration des Monopoles à édifier une grande cave modèle d'un genre tout à fait nouveau. La technique de fabrication permettra de conserver aux vins toutes les qualités du raisin traité.

Les vins rouges généreux de cépages réputés peuvent également être obtenus dans cette région.

Les Monopoles d'Etat recueillent aussi dans cette contrée le moût très sucré et aromatique des *Muscats de Smyrne* et en préparent des mistelles, très connues et appréciées en Turquie comme à l'étranger. Un excellent vin de liqueur peut être obtenu avec ce raisin « Muscat », dont le goût est fin et distingué.

La vigne est aussi cultivée sur de nombreux autres points du territoire. Il est vrai que les raisins sont surtout consommés frais ou séchés, mais leur vinification est de plus en plus fréquente et toute une gamme de vins, plus ou moins différents selon l'altitude et la latitude, sont mis en vente par les négociants.

L'exemple donné par les Services Techniques de l'Administration des Monopoles d'Etat aux viticulteurs et aux négociants en vins est complété par des conseils, des stages de perfectionnements et des conférences qui permettent d'accroître d'une façon sensible en quantité et en qualité la production vinicole de la Turquie qui reprend ainsi, rapidement, la place qu'elle occupait parmi les pays vinicoles.

Marcel BIRON,
Spécialiste œnologue.

ACTUALITÉS

Chronique viticole méridionale
Conseils aux vignerons
Ce que sera la Foire internationale de Bruxelles en 1940 —
Assemblée générale de la Société des Amis de Pierre Viala

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 14 février.

Après quelques journées grises et pluvieuses, le vent du Nord nous a ramené une température plus froide et fait disparaître l'humidité. Les travaux du vignoble ne peuvent qu'en bénéficier, mais on ne constate pas qu'il y règne beaucoup d'activité en ce moment, bien que de nombreuses parcelles ne soient pas encore taillées à la date du 15 février.

La main-d'œuvre demeure toujours insuffisante. La mise à la disposition de l'agriculture des classes 1912 à 1915 a été favorablement accueillie, mais

cette mesure, heureuse en soi, ne doit pas faire naître des espoirs fallacieux, parce qu'on mobilise, en même temps, beaucoup d'anciens réformés et de « fascicules bleus ». Il est bien question, par ailleurs, de nous envoyer des réfugiés du Nord et de l'Est de la France, mais il s'agit souvent d'ouvriers d'industrie ou d'employés peu aptes aux travaux agricoles. La situation reste donc difficile et les vignerons appréhendent par avance les périodes de grands travaux, sulfatages et soufrages, qui nécessitent une main-d'œuvre nombreuse pour être exécutée avec la célérité indispensable.

Ce ne sont d'ailleurs pas les difficultés qui manquent par ces temps exceptionnels. L'organisation du transport des vins par wagons-réservoirs en rencontre de nouvelles à chaque instant. De nombreux propriétaires de véhicules ont négligé de faire les déclarations nécessaires. Les véhicules disponibles sont insuffisants pour répondre aux demandes des négociants des places de consommation, assorties des « feuillets » détachés des fameux carnets à souches. Et cette carence nuit beaucoup à la bonne marche des expéditions, qui seraient plus importantes si le matériel était plus abondant. Mercredi prochain, à la Chambre de Commerce de Montpellier, une réunion interprofessionnelle doit avoir lieu pour mettre au point l'organisation définitive de la répartition des wagons.

On tente également de louables efforts pour améliorer les transports de vins d'Algérie vers la Métropole, fort en retard par rapport à l'an dernier. Les demandes de tonnage doivent être présentées simultanément aux commissions locales par les expéditeurs algériens ou les représentants des importateurs métropolitains, et par ces derniers au groupement d'importation et de répartition des vins. Il est du plus haut intérêt de décongestionner le marché algérien et de ne pas y laisser accumuler des stocks importants qui seraient gênants sur la fin de la campagne.

Il ne semble guère que l'on puisse craindre une telle éventualité dans notre région méridionale où, malgré les difficultés de toutes sortes, l'écoulement de la récolte est satisfaisant. Que ce soit pour la distillerie, pour le Commerce ou pour l'Intendance, il est sorti de la propriété, depuis le début de la campagne, d'importantes quantités de vins, ce qu'on peut facilement vérifier en parcourant nos villages.

Nous avons déjà donné diverses indications chiffrées montrant que le vin s'expédie du vignoble à un rythme au moins aussi rapide que l'an dernier. Les chiffres communiqués ces jours-ci par le Ministère des Travaux Publics pour les expéditions par fer de nos régions viticoles accusent des augmentations de 60 à 90 p. 100 par rapport à la campagne précédente.

Les possibilités d'expéditions, réglées par le jeu de l'échelonnement, sont d'ailleurs très supérieures à ce qu'elles étaient il y a un an. Depuis le 27 janvier, le total des tranches libérées représente 40 p. 100 de la récolte avec minimum de 300 hectolitres par exploitation. En 1939, ce n'est qu'au début de mai qu'on avait libéré la troisième tranche, qui ne formait, avec les deux premières, que 35 p. 100 de la récolte. Mieux encore, les achats de l'Intendance, qui représentent théoriquement 20 p. 100 de la récolte, moins en réalité à cause des vins vendus

ou impropres, s'ajoutent aux 40 p. 100 libérés, puisqu'ils sortent de la propriété « hors tranches ».

Et malgré cet afflux supplémentaire de vin, la tendance se maintient toujours orientée vers la fermeté, sans donner le moindre signe de faiblesse. Il faut dire évidemment, qu'en dehors de ces possibilités d'expédition sur le marché de la consommation, il est sorti de la propriété un volume imposant de vins pour la distillation obligatoire, soit directement, soit en transfert. Dans une région comme la nôtre, où la récolte globale n'était que légèrement supérieure à la précédente, cette situation ne pouvait pas ne pas avoir une influence déterminante sur la tenue des cours.

Aussi comprend-on difficilement certaines argumentations qui, négligeant ces importants éléments du problème, considèrent l'orientation actuelle du marché comme dénuée de fondement. Bien au contraire, ce sont les réalités tangibles qui conditionnent l'évolution actuelle des prix.

Et l'on ne s'émeut pas autrement, dans nos milieux viticoles, de certains vœux qui expriment l'opinion qu'une prochaine libération ait pour conséquence la baisse de nos marchés. On doit réfléchir, en effet, que les trois premières tranches ont dû mettre sur le marché, dans nos quatre départements méridionaux une vingtaine de millions d'hectolitres, dont les deux tiers pour les exploitations jusqu'à 300 hectolitres et le tiers pour le 40 p. 100 des autres. Il resterait donc une dizaine de millions d'hectos si la distillerie et l'Intendance n'avaient rien acheté. En réalité, on se tromperait beaucoup si l'on comptait sur les tranches non encore libérées pour submerger le marché et peser sur la tendance,

A propos de la distillerie, c'est demain 15 février qu'expire la deuxième période prévue dans l'aménagement des prix payés par le Service des Alcools. Les alcools fabriqués et livrés après cette date subiront un abattement de 50 francs environ par hectolitre. On trouve encore, sur le marché des transferts. des alcools débloquant distillés avant le 1[er] janvier, avec des vins impropres à la consommation, et qui se vendent sur la base de 1.625 francs en extra-neutres et de 1575 francs en type Midi. Ces prix ont suivi sans difficulté la courbe des vins à hauts degrés, l'intérêt du transfert augmentant avec les prix de ces derniers.

Il est en outre un nouveau facteur de fermeté sur le marché dans la décision qui vient d'être prise d'augmenter la ration quotidienne des troupes, décision arrêtée après les multiples démarches du Président de la Commission des Boissons. Ajoutons à ce sujet que des mesures spéciales de surveillance ont été tout récemment adoptées pour que la qualité des vins distribués aux soldats soit aussi satisfaisante que possible et pour que les plaintes dont nous nous sommes fait l'écho ne se renouvellent plus.

L'activité commerciale, limitée par les moyens d'expédition, est demeurée plutôt réduite dans notre région. Ce ne sont pas cependant les demandes des centres de consommation qui font défaut, car elles sont la traduction des besoins évidents d'une clientèle qui exige du vin, même au prix d'un sacrifice supplémentaire.

Dans ces conditions, le vigneron qui n'ignore pas la situation statistique

du marché dans la région, est difficilement vendeur. C'est quotidiennement qu'on enregistre des refus de vente, même à des prix qui auraient été considérés comme exceptionnels il y a peu de temps. Cette résistance de la propriété ne se limite pas à celle qui a la chance de détenir des vins à hauts degrés, elle s'étend aussi aux producteurs de petits vins qui ont vu leur marchandise augmenter de valeur ces jours derniers.

Cette évolution ne saurait durer indéfiniment ; il faut souhaiter qu'elle aboutisse à une stabilisation qui permette au vigneron d'équilibrer financièrement son exploitation sur la base des prix de revient résultant des hausses qu'il est obligé de subir pour toutes les choses nécessaires à la culture de la vigne.

Pour le moment, nous donnons ci-dessous un aperçu des prix effectivement pratiqués ces jours derniers dans notre région.

Les vins de 8° ont quitté le minimum de 120 francs l'hectolitre pour atteindre celui de 125 francs payé dans le Carcassonnais, le Bitterois, le littoral héraultais et le Gard.

Des 8°5 de qualité courante valent maintenant 135 francs. Avec un peu plus de couleur et de tenue, ils font 140 francs. Il s'en est vendu à ce taux dans la moyenne vallée de l'Aude, la plaine de Béziers et les environs de Nîmes. Des 8°6 ont été traités à 138 francs près de Carcassonne, des 8°7 à 145 francs et des 8°8 à 145 et 147 francs dans l'Hérault.

Les 9° s'étalent entre des limites assez larges, selon la qualité. Des produits de plaine se sont vendus à 150 et 155 francs dans le Gard et le Carcassonnais. Des vins plus corsés ont trouvé preneurs à 160 francs dans l'Hérault, 162 francs dans le Roussillon, 162 à 165 francs près de Carcassonne, 168 francs dans les coteaux du Narbonnais et de 165 à 170 francs dans les Costières du Gard.

Les vins de 9°5 se cotent entre 170 et 180 francs. Ce dernier prix ressort de ventes effectuées, entre autres, près de Béziers et de Carcassonne.

Peu d'affaires relativement en vins de 10°, car il n'y a pas beaucoup de marchandise et encore moins de vendeurs. Quelques caves ont été traitées à 200 francs en Roussillon, de 190 à 200 francs dans les Corbières et le Minervois, et de 200 à 210 francs dans les bons coteaux du Gard.

Plusieurs ventes de 11° ont été conclues entre 220 et 230 francs en Roussillon et dans les Corbières.

Notons pour terminer quelques lots de vins rosés vendus dans l'Hérault à 165 francs pour des 9°5 et 192 francs pour des 10°.

R. C.

Conseils aux vignerons

Le Syndicat de la Raffinerie de soufre française, au nom de tous ses adhérents raffineurs et triturateurs fait savoir aux négociants, syndicats agricoles et viticulteurs, qu'à la suite de la décision du Comité National de Surveillance des prix en date du 5 janvier 1940, les prix des différentes qualités de soufre, livrables à partir de ce jour, viennent d'être établis.

Le Syndicat de la Raffinerie de soufre française recommande à tous les

intéressés de décider, dès à présent, les achats des quantités qui leur seront nécessaires, et d'en passer commande immédiatement à leurs fournisseurs habituels, en demandant la livraison la plus rapide possible.

Ils permettront ainsi aux raffineurs de prendre leurs dispositions en vue de ces livraisons et de se prémunir dans la mesure du possible, contre les difficultés probables des transports.

Le Syndicat de la Raffinerie de soufre française rappelle enfin aux viticulteurs que le soufre agit surtout préventivement. Il est donc indispensable qu'ils aient à la propriété les quantités nécessaires pour tous les soufrages que les conditions climatériques pourraient rendre indispensables.

En s'approvisionnant immédiatement, le viticulteur assure la protection de sa récolte.

Ce que sera la Foire internationale de Bruxelles en 1940

Ses 11 Palais imposants, couvrant ensemble plus de 67.000 mètres carrés de surface d'exposition et ses 2.750 stands formant une immense vitrine de 10 kilomètres de long, seront le reflet nuancé de la production mondiale.

Certaines sections s'effacent momentanément ou se groupent sur un espace plus restreint.

Par contre, nous assistons à des développements de sections récentes ou même à la création de sections nouvelles.

Quant aux sections représentatives étrangères qui mettent en relief l'économie générale, nous y relevons la présence de plusieurs grandes nations qui ne s'y trouvaient pas en 1939.

Enfin, des institutions telles que : le Comité Central industriel de Belgique, la Chambre de Commerce de Bruxelles, la Maison de l'Amérique Latine, etc., viennent allonger la liste des organismes représentés.

Si vous désirez dès à présent un aperçu de ce que sera la F. I. B. en 1940, demandez à la Direction générale, Palais du Centenaire, Bruxelles, 2, la revue *Transit* (Import-Transit-Export) qui est éditée en sept langues.

Paul Foster.

Assemblée générale de la Société des Amis de Pierre Viala

Aussi près que possible de la date anniversaire de la mort de Pierre Viala, une assemblée générale de la Société de ses amis se réunira, pour la quatrième fois, à Paris, 129, boulevard Saint-Germain.

L'Assemblée est convoquée pour le vendrdi 23 février, à 15 h. 30, Salle Emile Loubet (2e étage).

Des décisions seront prises, relatives au choix de la manifestation à organiser en 1940, pour rappeller l'œuvre de Pierre Viala, et à l'attribution du Prix annuel.

Le souvenir du disparu reste bien vivant au sein de la Société. Une couronne a été déposée sur sa tombe, le 11 février, à Cournonterral, son pays natal.

P. M.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

S. N. C. F.

(Expéditeurs, attention aux cales d'arrimage !)

Les difficultés qu'éprouve la S. N. C. F. pour remplacer les cales perdues en cours de transport ou au déchargement ne lui permettent plus de mettre à la disposition des expéditeurs, comme elle le faisait antérieurement, les agrès de l'espèce nécessaire à l'arrimage des expéditions par wagon complet, dont le chargement incombe à l'expéditeur. Ce mode de chargement implique d'ailleurs que la fourniture de ces cales doit être assurée par l'expéditeur lui-même.

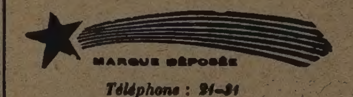
Le public est invité, en conséquence, à prendre les dispositions utiles pour assurer, par ses propres moyens, la fourniture des cales nécessaires à l'arrimage de ses expéditions par wagon complet.

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS D'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 596 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

IMPRIMÉ PAR L'IMP. ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS, ALENÇON (ORNE) FRANCE